Lemon Walnut Pie

Zubereitungszeit:
35 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	370 kcal		
Eiweiß:	4 g	Fett:	27 g
Kohlenhydrate:	17 g		

Zubereitung:

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Kekse und 150 g Walnusskerne fein zerkleinern, mit der Butter mischen. Eine Tarteform (24 cm Durchmesser; 5 cm hoch; Hebeboden) mit Öl ausstreichen. Bröselmix hineingeben und zu einem flachen Boden und Rand andrücken. Kaltstellen.
2. Kondensmilch mit Zitronenschale, bis auf ca. 1 TL zum Bestreuen, und Zitronensaft verrühren. Mit dem Soßenpulver kräftig ca. 1 Minute verrühren. 300 g Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in die Form geben und verstreichen. Ca. 2 Stunden kaltstellen.
3. 2 EL Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Herausnehmen, auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Die restlichen 200 g Sahne steif schlagen und locker-wellig auf dem Pie verstreichen. Walnusskerne und beiseitegestellte Zitronenschale darauf verteilen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Zutaten für 16 Portionen :

150 g	Butter
200 g	Butterkekse
150 g	+ 2 EL kalifornische Walnusskerne
1	Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)
	abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
	Saft von 1 Zitrone
1	Beutel Soßenpulver „Vanillegeschmack“ (ohne Kochen)
500 g	Schlagsahne
1 EL	Zucker
	Öl für die Form
	Backpapier